

Irish Red Ale (DM 2020)

American Red Ale Ale

Vorgabe:

20 – 35 EBC, 18 – 28 IBU, 4,0 – 5,0 ABV

Volumen: 20 L
Farbe: 32 EBC
Bittere: 20 IBU
Stammwürze: 11,9°P
ABV: 4,7 %
Brautag: 17.7.20
Abfüllung: 25.7.2020

Schüttung Gesamt: 3,85kg	3,0 kg Pale Ale Malz(69,0%)) 1,0 kg Wiener Malz (24,1%) 240 g Crystal Malt 120 (5,7%) 50g Röstgerste (1,2%)
Hauptguss	14L
Nachguss	Ca. 15L
Einmaischen und Kombirast	73° im Thermoport Einstellen auf r auf 67° Rast über Nacht
Abmaischen	Nachgüsse mit 80°C
Würzekochen	Kochzeit 90 Minuten
1. Hopfengabe	Vorderwürze 40 g Fuggles Pellets (4,3 % α)
2. Hopfengabe	10 Min.33 g East Kent Goldings Pellets (4,0% α)
Whirlpool	15 Minuten

Vorderwürze: 18 % mas
Pfanne voll: 9 % mas
Ausschlagwürze: 1,51,5 % mas
Ausschlagvolumen: 20L

Aufteilung des Suds

Irish Red Ale	American Red Ale
Anstellwürze: 11.5 % Mas Anstellvolumen: 10L Hefe: Danstar Windsor Ale Gärtemperatur: 18 . 22° Restwürze: 3,0% ABV: 4,7% Abfüllung: 25.7.2020	Anstellwürze 113 % Mas (nach Aufkonzentrieren durch Einkochen) Anstellvolumen: 7L Hefe: Lalleman New England American Eats Coast Gärtemperatur: 18 . 22° Restwürze: 2,8% ABV: 5,3 % Kalthopfung: 56g Galaxy (8g/L), 21g Citra 3g/L Abfüllung: 24.7.2020

Carbonisierung mit Zucker auf 5,5g CO₂ /L (7,72g Zucker/L)
Zuckerlösung für Pipette: 192,5g Zucker/ 250 mL Lösung
/Zugabe 3,33 mL bzw 5,0 mL)